

## **Restauration scolaire : installer l'approvisionnement local et raisonné**

En restauration scolaire, les denrées alimentaires seront produites localement, si possible de façon Biologique (prévoir l'introduction progressive et régulière de produits bio dans les menus. De 30 % au démarrage en augmentant chaque année de 10 % la part de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas) ou au minimum dans une démarche respectueuse de l'environnement, des consommateurs et des travailleurs.

### **Pourquoi :**

Les avantages sont nombreux. En voici une liste non exhaustive :

- réduire les transports et les intermédiaires (circuits courts) ;
- être sûr de l'origine des produits consommés (se rendre chaque mois dans les locaux du prestataire et vérifier les stocks et les modes de fabrication) ;
- favoriser l'emploi de proximité ;
- favoriser le maintien des terres agricoles en IDF ;
- la production de [produits biologiques](#) a moins d'impact sur l'environnement que la production conventionnelle moderne qui utilise des engrais et pesticides (source : apport officiel du « Department for Environment, Food and Rural Affairs » (DEFRA) britannique) ;
- manger des produits bénéfiques pour la santé :  
(Le professeur Jean-Michel LECERF, nutritionniste à l'Institut Pasteur de Lille, voit 2 raisons majeures pour justifier le choix de l'alimentation bio au regard des préoccupations de santé. Tout d'abord du fait des micro nutriments apportés par les fruits et légumes bio, et d'autre part, du fait des teneurs très significativement inférieures en résidus polluants dans ces produits bio. Luc Montagnier, découvreur du virus du Sida, souligne l'importance des anti-oxydants, présents en grande quantité dans les produits bio, dans un contexte où le cancer se banalise à une grande échelle, notamment en France) ;
- manger des produits qui ont du goût !!!
- ne pas consommer des produits issus de l'agro-industrie qui contiennent de grandes quantités de gras, sel et sucres... un trio on le sait désastreux pour la santé... mais tellement plus facile à faire avaler à nos enfants !!!

### **Comment :**

- Développer des partenariats avec les producteurs locaux respectueux d'un cahier des charges créé en participation avec les familles;
- S'appuyer sur les conseils de structures spécialisées dans l'introduction de produits bios d'IDF dans la restauration scolaire (GAB IdF) et sur un réseau de distribution de produits bios d'idf : Fermes Bio d'Île de France, légumerie bio de Flins (Yvelines, inaugurée en mars 2012) ou les légumes (provenant de producteurs biologiques situés à proximité de la légumerie) sont triés, lavés, épluchés et emballés, prêts à l'emploi pour les cantines.

**Coût :**

Afin de ne pas augmenter (ou de les augmenter le moins possible) les coûts, diminution des coûts de transport grâce à la proximité des fournisseurs, menus seront composés avec soin : diminution de la quantité de viande (compensé par des céréales et des légumineuses); remplacer la baguette blanche par une tranche de pain complet bio, réaliser des menus de saison (les denrées alimentaires de saison étant moins chère)

**De la pédagogie pour les enfants, de la formation des intervenants (animateur, agent d'office, ATSEM...) :**

Pour garantir le succès de cette opération, il est nécessaire, voire incontournable d'exposer aux enfants consommateurs, les raisons de ces évolutions dans la composition de leur repas. Les enfants peuvent être réticents aux changements et insécurisés par la perte de leurs produits habituels. Il faut alors leur exposer les enjeux, les processus de fabrication et les biens faits du bio et local, par des exposés, des ateliers. (ce qui se pratique déjà en parti, avec des ateliers thématiques, semaine du goût entre autre). L'objectif est *in fine* « l'éducation » au goût et aux enjeux du développement durable et local, entraîner l'esprit critique des enfants vis à vis des produits de l'agro-industrie. Cette entreprise passe également par la formation des animateurs et agents qui encadrent le temps de cantine.

Remarque : Le Code des marchés publics a récemment intégré une [nouvelle notion](#) : celle de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». « Ce critère permet de donner une meilleure note au candidat qui a le moins d'intermédiaire »